

Grüne Bohnensuppe

Gesamtzeit: 45 min.

Portionen: 6



Zutaten:

400 g Bohne
450 g Tomate
200 g Zwiebel
400 g Karotte
350 g Kartoffel
100 g Lauch
150 g Zucchini
80 g Speck, durchwachsen, geräuchert
1 EL Olivenöl, kalt gepresst
Salz
Pfeffer
1 1/2 Liter Gemüsefond
2 Stängel Bohnenkraut

Anweisungen:

Bohnen waschen, die Enden mit einem Messer abtrennen und eventuell vorhandene Fäden abziehen. Tomaten kurz blanchieren, kalt abschrecken, häuten, halbieren, Stielansätze und Samen entfernen – diese durch ein Sieb passieren, den Tomatensaft dabei auffangen – das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln schälen.

Zwiebeln fein hacken, Karotten in Scheiben schneiden und die Kartoffeln in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Zucchini von Blüten- und Stielansatz befreien, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Speck fein würfeln.

Olivenöl in einem entsprechend großen Topf erhitzen und die Speckwürfelchen darin auslassen. Darin dann die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Das restliche vorbereitete Gemüse zugeben und kurz mit andünsten.

Salzen und pfeffern. Gemüsefond und Tomatensaft angießen, das Bohnenkraut einlegen und das Ganze zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.